

TAMPER-RESISTANT SCREW

This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the bottom cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the bottom cover. There are no user serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

Soft-Grip Handle

NOTE: The rubberized grip is free of natural rubber and latex. It is safe for use by individuals allergic or sensitive to these materials.

NOTE: If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

How To Use – English

BLENDER JAR ASSEMBLY

- Before first use, wash all parts except the Base. Put the Gasket on top of the Blade Assembly, place the Blade Assembly into the Jar Base, and turn the Jar Base clockwise until tight. (A)
- Place the Jar firmly onto the Unit Base (see Exploded View) and twist slightly in either direction to be sure the Jar is properly "seated."

HOW TO USE

- Be sure the unit is "off" (O) and plug the cord into a standard electrical outlet.
- Place the food or liquid to be blended into the Jar.
- Put the Lid on the Jar before beginning. Be sure that the Lid Cap is in place. When crushing ice or hard foods, keep one hand on the Lid.
- Select the desired speed setting:
 - Use settings 1-2 for gentle blending, chopping, and mixing; setting 3-4 for grindng, beating, and creaming; setting 5 for heavy-duty blending such as liquefying or pureeing fruits.
 - For quick blending tasks, turn the Control Dial to Pulse (P) for a few seconds, then release. Use the Pulse for best results when crushing ice.
- If you want to add ingredients while the Blender is on, remove the Lid Cap and place through the Lid opening. (B)
- When finished blending, turn to the "O" Off position.
- To remove the Jar, lift it from the Unit Base. Remove the Lid before pouring.
- For convenient storage, wind the cord around the tabs at the bottom of the Unit Base. (C)

BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

- Cut food into small pieces (about 2 inches/50 mm) before adding to the Blender. To chop and grate, cut solid foods into 3/4" (19 mm) pieces.
- When blending liquids and including ice cubes, limit the quantity to the 4-cup (1L) mark of the Jar. For warm or hot foods, limit the amount to 2 cups (480 ml) with the Lid and Cap in place.
- For best circulation of foods that are to be blended with liquid, pour the liquid into the Jar first, then add solids.
- Some of the tasks that cannot be performed efficiently with a Blender are: beating egg whites, whipping cream, mashing potatoes, grinding meats, mixing dough, and extracting juices from fruits/vegetables.
- The following items should never be placed in the unit as they may cause damage: dried spices and herbs (ground alone), bones, large pieces of solidly frozen foods, hard or tough foods.

Care and Cleaning

- Before cleaning, turn off (O) and unplug the Blender.
- Rinse parts immediately after blending for easier cleanup.
- Wipe the Base with a damp cloth and dry thoroughly. Remove stubborn spots by rubbing with a damp cloth and a non-abrasive cleaner. Do not immerse the Base in liquid.
- Removable parts can be washed by hand with soap and water or in a dishwasher. The Lid, Cap, and Blade Assembly should be placed in the top rack only. The Jar is bottom rack dishwasher-safe. Do not place parts in boiling liquids.
- If liquids spill into the Base, wipe clean with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish.

RECIPES

MALIBU MELON MANIA

1 can (5.5 oz./163 ml) apricot nectar
6 small (1"/25 mm size) ice cubes
1 cup cubed (3/4"/19 mm size) cantaloupe
1 cup cubed (3/4"/19 mm size) honeydew

- Combine apricot nectar and ice cubes in Blender Jar. Cover and blend at Speed 5.
- Add cantaloupe and honeydew cubes. Blend again at Speed 3.
- Serve over additional ice cubes, if desired.

Makes about 2 (10 oz./300 ml) servings.

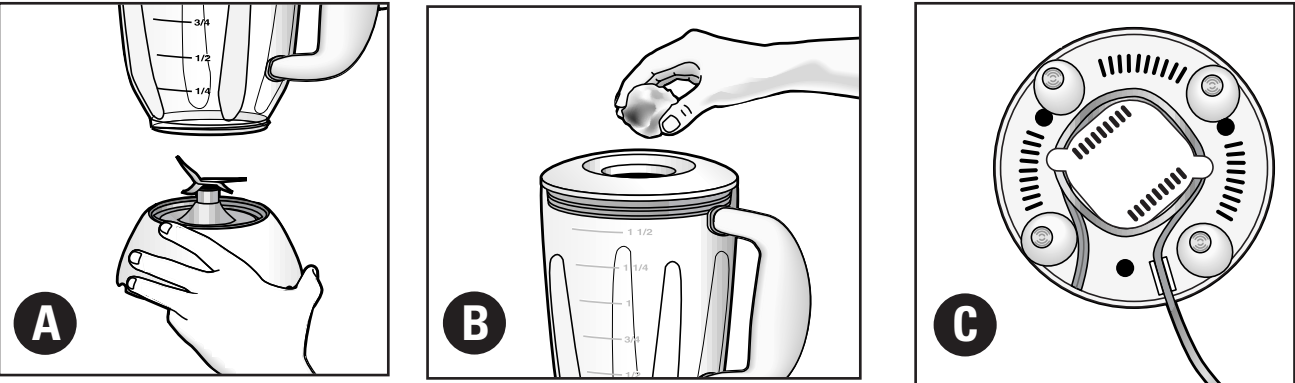
MANGO TANGO PASSION

1 cup mango or other tropical juice
1 container (8 oz./240ml) strawberry-banana flavored yogurt
1 banana, quartered

4 small (1"/25 mm size) ice cubes

Combine ingredients in Blender Jar. Cover and blend at Speed 5.

Makes 2 (10 oz./300 ml) servings.



TORNILLO DE SEGURIDAD

Esta unidad viene equipada con un tornillo de seguridad para que no se pueda quitar la cubierta inferior. Con el fin de reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, **no trate de retirar la cubierta inferior**. La unidad no contiene partes servibles al usuario. Cualquier reparación deberá ser efectuada únicamente por personal de servicio autorizado.

Mango Suave

Nota: La agarradera engomada no contiene goma ni látex natural. Por lo tanto, no produce reacciones alérgicas en las personas sensitivas a estes materiales.

NOTA: Si el cable de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar un riesgo.

Como usar - Español

INSTALACION DE LA JARRA DE LA LICUADORA

- Antes de usar la licuadora por primera vez, lave todas las partes con excepción de la base. Coloque la junta por encima de las cuchillas. Coloque las cuchillas adentro de la base de la jarra y gire la base de jarra hacia la derecha hasta quedar apretada. (A)
- Coloque la jarra firmemente sobre la base de la unidad (consulte la ilustración) y gírela con cuidado hacia un lado u otro para asegurarse que haya quedado instalada apropiadamente.

COMO USAR

- Asegúrese que la licuadora esté apagada en la posición (O) antes de enchufarla a una toma de corriente normal.
- Antes de licuar, introduzca los alimentos o bebidas en la jarra y tápela.
- Para los modelos con tapa de medir en la cubierta, asegúrese que la tapa de medir esté bien colocada en su lugar. Cuando triture hielo o alimentos duros, mantenga una mano sobre la tapa.
- Seleccione la velocidad apropiada:
 - Gire la perilla hacia 1 o 2 para licuar o picar de manera lenta; 3 o 4 para moler, batir o cremar; 5 para la tarea pesada de licuar o deshacer fruta fresca.
 - Para las tareas rápidas y delicadas, gire el control hacia (P) por unos segundos y luego suelte. Haga lo mismo para triturar hielo con mejor resultado.
- Si desea agregar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento, retire la tapa de medir de la cubierta e introduzca los alimentos a través de la abertura. (B)
- Una vez finalizado el licuado, apague la unidad girando la perilla hacia "O".
- Para retirar la jarra, levántela de la base. Quite la tapa antes de servir.
- Para almacenar de manera práctica, enrolle el cable alrededor de los soportes en el inferior de la base de la unidad (C).

CONSEJOS Y TECNICAS PARA LICUAR

- Corte los alimentos en pedazos de aproximadamente 50 mm (2") antes de introducirlos en la licuadora. Para picar o rallar, corte los alimentos sólidos en pedazos de 19 mm (3/4").
- Cuando los ingredientes se adhieran o salpiquen los costados de la jarra, pare la licuadora y quite la tapa. Use una espátula de hule para empujar los ingredientes hacia el centro de las cuchillas. Coloque la tapa nuevamente y continúe licuando.
- Cuando licúe líquido incluyendo cubos de hielo, no exceda el nivel indicado para 1L (4 tazas) en la jarra. Para los alimentos tibios o calientes, mantenga la jarra cubierta y no exceda el nivel indicado para 480 ml (2 tazas).
- Para mejor circulación de alimentos secos combinados con líquido, vierta el líquido primero adentro de la jarra y luego agregue los alimentos sólidos.
- Las siguientes funciones no pueden lograrse con éxito en una licuadora: batir claras de huevo a punto de nieve, espumar crema, deshacer papas, moler carne, preparar masa, extraer jugo de fruta o vegetales.
- A fin de evitar daño a la unidad, nunca introduzca: especias secas y hierbas (para molerlas solas), huesos, pedazos grandes de alimentos congelados, ni alimentos duros

Cuidado y limpieza

- Apague y desconecte la licuadora antes de limpiarla.
- Para mejor resultado, enjuague las partes lavables inmediatamente después de usar la licuadora.
- Limpie la base de la unidad con un paño humedecido y séquela bien. Elimine las manchas persistentes frotando un paño humedecido con un limpiador no abrasivo. No sumerja la base de la unidad en ningún líquido.
- Todas las partes removibles son lavables a mano o pueden introducirse en la máquina lavaplatos. La tapa, tapón y las cuchillas deben colocarse únicamente en la bandeja superior de la máquina lavaplatos. La jarra de cristal debe colocarse en la bandeja inferior de la máquina lavaplatos. No sumerja las partes de la licuadora en ningún líquido hirviendo.
- Si se llega a derramarse líquido sobre la base de la unidad, límpiela con un paño humedecido y séquela bien. No use almohadillas ni limpiadores abrasivos en ninguna parte ni acabado de la licuadora.

RECETAS

MANIA DE MELON MALIBU

1 lata de 5.5 oz (163 ml) de néctar de albaricoque
6 cubos de hielo pequeños de 25 mm (1")
1 taza de melón cortado en cubos de 19 mm (3/4")
1 taza de melón blanco cortado en cubos de 19 mm (3/4")

- Combine el néctar de albaricoque y el hielo en la jarra de la licuadora. Tape la jarra y licúe a la velocidad 5.
- Agregue los pedazos de melón. Licúe a la velocidad 3.
- Si desea, sirva sobre más hielo.

Da aproximadamente 2 porciones de 300 ml (10 oz).

PASION MANGO TANGO

1 taza de jugo de mango u otra fruta tropical
1 envase de 240ml (8 oz.) de yogur de fresa o banana
1 banana, cuarteada

4 cubos de hielo pequeños de 25 mm (1")

Combine los ingredientes en la jarra de la licuadora. Tape la jarra y licúe a la velocidad 5.

Da 2 porciones de 300 ml (10 oz).

VIS INDESSERRABLE

L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle inférieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle inférieur**. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

Poignée à prise souple

Note: La prise caoutchoutée ne comporte aucun caoutchouc ni latex naturel. Elle est donc sûre pour les personnes qui sont allergiques ou sensibles à ces matériaux.

NOTE : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut en confier la réparation au fabricant, à son agent de service autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

Utilisation - Français

MONTAGE DU RÉCIENT

1. Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces du mélangeur sauf le socle de l'appareil. Placer le joint d'étanchéité sur le dessus de la lame. Placer la lame dans le socle du récipient et tourner celui-ci dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré (A).
2. Placer le récipient fermement dans le socle de l'appareil (voir le détail) et faire tourner légèrement d'un côté ou de l'autre pour s'assurer que le récipient est bien en place.

FONCTIONNEMENT

- S'assurer que l'appareil est en position hors tension (O) et brancher le cordon dans une prise d'alimentation standard.
- Placer les aliments à mélanger dans le récipient.
- Placer le couvercle sur le récipient avant de commencer, s'assurer que le bouchon est en place. Laisser une main sur le couvercle lorsqu'on concasse des glaçons ou des aliments durs.
- Choisir la vitesse voulue :
 - Faire tourner le cadran à 1 ou 2 pour mélanger doucement et hacher; utiliser 3 et 4 pour moudre, battre ou réduire en purée; se servir de 5 pour effectuer des tâches ardues (comme pour liquéfier ou réduire en purée des fruits frais, par exemple).
 - Utiliser le bouton à impulsion (P) pendant quelques secondes, puis le relâcher pour mélanger rapidement. Se servir de ce bouton pour concasser des glaçons
- Pour ajouter des ingrédients lorsque le mélangeur fonctionne, retirer le bouchon du couvercle et insérer les aliments par l'ouverture du couvercle (B)
- Faire tourner le cadran à la position O une fois le mélange terminé.
- Pour retirer le récipient, le soulever hors du socle de l'appareil. Retirer le couvercle avant de vider le contenu du récipient.
- Pour faciliter le rangement, enrouler le cordon autour des pattes au bas du socle (C).

CONSEILS PRATIQUES

- Couper les aliments en petits morceaux (environ 50 mm (2 po)) avant de les ajouter dans le mélangeur. Pour hacher ou râper, couper les aliments solides en morceaux de 19 mm (3/4 po).
- Lors du mélange de liquides et de l'ajout de glaçons, ne pas dépasser la marque de 1 l (4 t) du récipient. Dans le cas d'aliments chauds ou brûlants, ne pas dépasser la marque de 480 ml (2 t) en s'assurant que le couvercle et son bouchon sont bien en place.
- Afin d'optimiser la circulation des aliments à traiter avec des liquides, verser d'abord le liquide dans le récipient, puis ajouter les solides.
- Certaines tâches ne sont pas effectuées convenablement dans un mélangeur. Il s'agit de monter des blancs d'œufs en neige, de fouetter de la crème, de réduire des pommes de terre en purée, de hacher finement de la viande, de pétrir de la pâte et d'extraire du jus de fruits ou de légumes.
- Ne jamais placer les ingrédients suivants dans l'appareil car ils peuvent l'endommager : des épices et des fines herbes séchées (pour les moudre seules), des os, des gros morceaux d'aliments congelés et des aliments durs (comme des navets).

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer le mélangeur, le mettre hors tension (O) et le débrancher.
- Rincer les pièces immédiatement après avoir mélangé afin d'en faciliter le nettoyage.
- Essuyer le socle de l'appareil avec un chiffon humide et bien l'assécher. Enlever les taches tenaces en frottant à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant non abrasif. Ne pas immerger le socle de l'appareil.
- Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées à la main avec de l'eau et du savon, ou au lave-vaisselle. Le couvercle, le bouchon et la lame vont seulement dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Le récipient peut aller dans la partie inférieure du lave-vaisselle. Ne pas plonger les pièces dans un liquide bouillant.
- Lorsqu'un liquide se renverse dans le socle de l'appareil, essuyer ce dernier avec un chiffon humide et l'assécher complètement. Ne pas utiliser de tampons de récurage ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces ou le fini de l'appareil.

RECETTES

FOLIE AU MELON DE MALIBU

1 boîte (163 ml/5,5 oz) de nectar d'abricot
6 petits glaçons (de 25 m/1 po)
1 t de cantaloup en dés (de 19 mm/3/4 po)
1 t de melon au miel (de 19 mm/3/4 po)

- Verser le nectar d'abricot et les glaçons dans le récipient. Recouvrir et mélanger à la vitesse 5.
- Ajouter le cantaloup et le melon en dés. Mélanger de nouveau à la vitesse 3.
- Verser sur d'autres glaçons, au goût.

Donne environ 2 portions de 300 ml (10 oz).

PASSION MANGO TANGO

1 t de jus de mangue ou d'autres fruits tropicaux
1 contenant (240ml/8 oz) de yogourt à la fraise et aux bananes
1 banane, en morceaux
4 petits glaçons (de 25 mm/1 po)

Verser tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Recouvrir et mélanger à la vitesse 5.

Donne 2 portions de 300 ml (10 oz).